EURO-PRO

Jet Convection Oven
Horno de Convección a Chorro

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL PROPIETARIO
Model/Modelo: JO287
120V., 60Hz., 1500 Watts

EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

COPYRIGHT© EURO-PRO OPERATING LLC 2008

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Jet Convection Oven***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your ***Jet Convection Oven***.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to the nearest ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control button to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not place any items on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

This unit has a short power supply cord to Reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

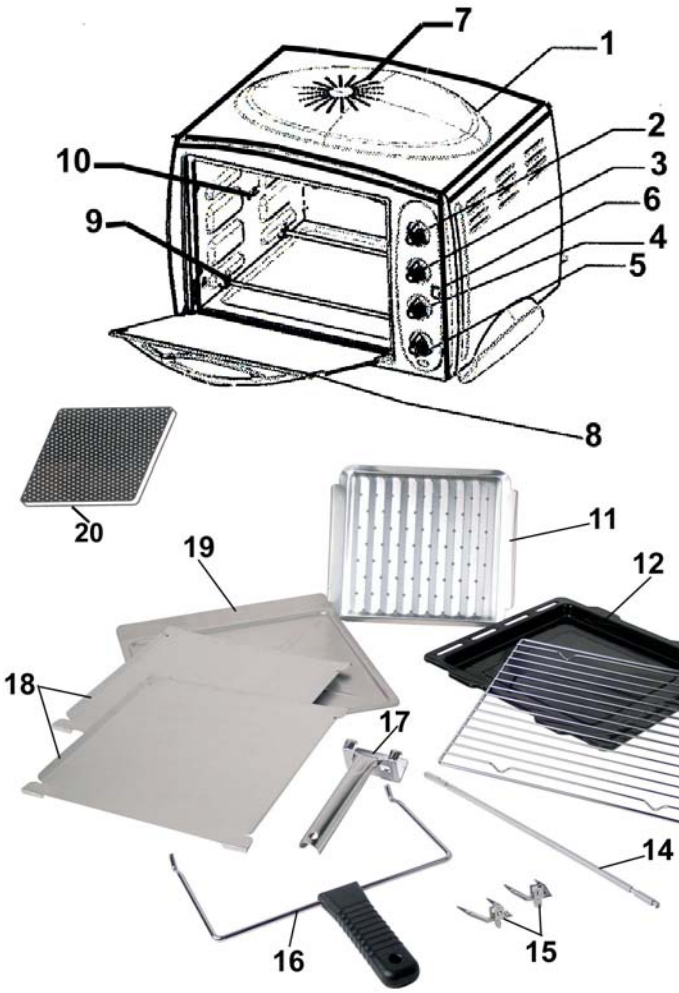
SAVE THESE INSTRUCTIONS

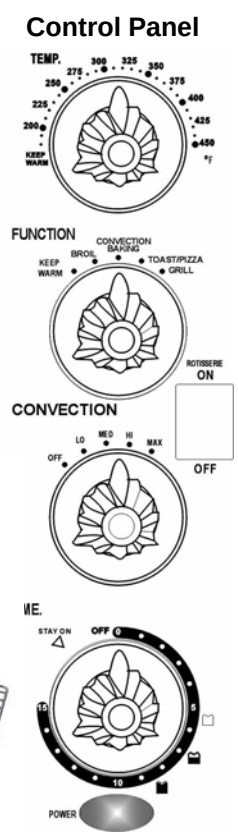
For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Rev. 08/05B

GETTING TO KNOW YOUR JET CONVECTION OVEN





1. Housing
2. Temperature Control Knob
3. Function Control Knob
4. Convection Control Knob
5. Time Control/On-Off Knob
6. Rotisserie On/Off Switch
7. Convection Fan
8. Glass Door
9. Lower Heating Element
10. Rotisserie Skewer Support
11. Broiler Rack
12. Broiler/Drip Pan
13. Wire Rack (x2)
14. Rotisserie Skewer
15. Skewer Clamps (x2)
16. Rotisserie Handle
17. Rack Handle
18. Cookie Sheets (x2)
19. Crumb Tray
20. Pizza Stone

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	1500 Watts

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Jet Convection Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Time Control is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Toaster Oven with Jet Convection.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450° F.) on the Toast Function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the Convection/Baking feature. Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant type toaster ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks/bakes evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. With the Jet Convection Oven you will see about a 25 to 30% decrease in cooking temperature and a 20 to 25% decrease in cooking time when compared to a conventional oven. Convection cooking is very consistent and even. The oven heats quickly, so pre-heating is not necessary or desirable. The fan circulates the hot air around the food making baked goods rise quickly and evenly.

Using Your Jet Convection Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Temperature Control** - Choose the desired temperature from **180°F** (Keep Warm) to **450° F** for baking, broiling, toasting or grilling.
- **Function Control** - This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:
  - **Convection Baking** - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
  - **Toast/Pizza**- Bread, muffins, frozen waffles, pizza, etc.
  - **Grill** - For grilling fish, steak, sandwiches, bacon & eggs, etc.
  - **Broil** - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
  - **Keep Warm** - To keep cooked food warm for up to **30 minutes**.
- **Rotisserie On/Off Switch** – Turns the rotisserie "On". Can be used with any of the above functions.
- **Time Control** - When you turn the control to the left, (counter-clockwise), the oven will "STAY ON" until it is manually shut "OFF". To activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the programmed time.
- **Convection Control** – You can choose from "**LO**" to "**MAX**" settings. Can **ONLY** be used with the Convection Baking function.

Using Your Jet Convection Oven

- **Power "On" Light** - It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Broiler/Drip Pan** - For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used when using the Rotisserie to catch the drippings.
- **Tray Handle** - Allows you to pick up the wire rack, and broiler pan when they are hot.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

Caution: Always use extreme care when removing broiler pan, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Broiling

The top heating elements cycle on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 20 minutes at 450° before adding the food to be broiled.

Operation

- Set Temperature Control to **450**°F.
- Turn Function Control to **Broil**.
- Preheat the oven.
- Place the food on the Broil Rack which is on top of the Broil/Drip Pan.
- Place the Broil/Drip Pan on the Top Rack Support Guide or Middle Rack Support Guide depending on the thickness of the food that you are cooking.
- Food should be placed as close as possible to the Top Heating Element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn Time Control to position **"Stay On**".
- It is advisable to leave the door **slightly ajar**.
- When broiling is complete, turn the Time Control to **"OFF"**.

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	25-30 min.
T-BONE STEAK	400	25-30 min.
HAMBURGER	400	25-28 min.
PORK CHOPS	400	40-45 min.
LAMB CHOPS	400	30-40 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Note: **All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.**

Convection Baking

Convection baking is very consistent and even. The oven heats quickly, so preheating is not necessary or desirable. The fan circulates the hot air around the food making baked goods rise quickly and evenly. With this oven, you have the option of four (4) convection settings. We recommend using the "LO" to MED" settings for small roasts or baking cookies/cakes and the "HI" to "MAX" settings for larger roasts or for rotisserie cooking.
Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bakeware that will fit in your oven are up to 10 inches in width. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

- Place the wire rack in the **lowest or middle** Rack Support Guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
- Place pan with item(s) to be baked on the wire rack.
- Turn the Function Control to **Convection Baking**.
- Turn the Time Control to position **"Stay On"**.
- You have the option of using the convection with this function. If you want to use the convection fan, turn the Convection Control Knob to "LO", "MED", "HI" or "MAX" setting. If you do not want the convection fan to work, set the Convection Control Knob to the "Off" position.
- When baking is complete, turn the Time Control to **"OFF"** as well as the Convention Control Knob to the "Off" position if it was being used.

Positioning of the Wire Racks

Cookies - Use bottom and middle Support Guides.
Layer Cakes - Use bottom Support Guide only (bake one at a time).
Pies - Use bottom Support Guide.

Baking on 2 Racks

Two racks of cookies can be baked at the same time, however it is necessary to rotate them (i.e. move the top to the bottom and the bottom to the top) halfway to through the baking time if you are **NOT** using the convection fan. If you are using the convection fan feature, then you do **NOT** need to rotate.

Baking Cookies

For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using a cookie sheet placed on the wire rack. Also, using parchment paper on a cookie sheet might prove helpful when baking certain types of cookies.

1. Use parchment paper on cookie sheet so cookies will not stick.
2. Cookie sheets, baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Note: Convection air is superheated and it circulates around the food, so it cooks food up to 25% faster. When baking your favorite recipes or packaged goods, follow recipe instructions remembering not to preheat. Check the baked goods a few minutes before the shortest recommended baking time.

Baking Guide

Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

Rotisserie Cooking

We recommend that you do not cook a roast larger than 4-5 lbs. on the Rotisserie Skewer. Chicken should be bound in string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting and so that rotisserie assembly will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for 15 minutes on 450°.

Operation

- Set temperature control to 450°F.
- Turn Function Control Knob to Convection Baking.
- Turn Convection Control Knob to desired fan speed (LO - MED – HI – MAX).
- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer making sure that the meat or poultry is secured tightly onto the skewer with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
- Insert the pointed end of the Rotisserie Skewer into the drive socket located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the Rotisserie Skewer rests on the Rotisserie Skewer Support located on the left hand side of the oven wall.
- Slide the Broil/Drip Pan onto the lowest position to catch the food drippings.
- Turn the Time Control Knob to the “Stay On” position.
- Push the Rotisserie On/Off Switch to the “On” position.
- When the cooking is completed, turn the Time Control Knob to the “Off” position.
- Remove the Rotisserie Skewer from the oven by placing the hooks of the Rotisserie Handle under the grooves on either side of the Rotisserie Skewer. Remove the left side of the Rotisserie Skewer first by lifting up and out. Then pull the Rotisserie Skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Take the meat or poultry off the Rotisserie Skewer and place on a cutting board or platter.

Rotisserie Guide

Cooking times may vary depending on whether you are using the convection fan feature and on what fan speed setting you have it on. Adjust these times to your individual requirements.

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
BEEF ROAST	325	30-35 min.
PORK ROAST	325	45-50 min.
HAM	325	45-50 min.
CHICKEN	350	25-30 min.
TURKEY	350	25-30 min.

Note: **All roasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.**

Roasting In Your Oven

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to an 8-lb. chicken or turkey and up to a 6-lb. roast. A guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results we recommend that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

- Place the wire rack in the oven at the lowest position.
- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the Broil/Drip Pan, then you do not need to insert the wire rack because the Broil/Drip Pan supports itself on the oven support guides.
- Set the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Function Control Knob to Convection Baking.
- You have the option of roasting with or without the Convection Fan. If you wish to use the Convection Fan, then turn the Convection Control Knob to the desired fan speed setting.
- Turn the Time Control Knob to the “STAY ON” position.
- To check or remove roast, use the rack handle provided to help you slide the roast in and out.
- When cooking is complete, turn the Time Control Knob and the Convection Control Knob to the “OFF” position.

Roasting Guide

Cooking times may vary depending on whether you are using the convection fan feature and on what fan speed setting you have it on. Adjust these times to your individual requirements.

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
BEEF ROAST	325	25-30 min.
PORK ROAST	325	40-45 min.
HAM	325	35-40 min.
CHICKEN	350	20-25 min.
TURKEY	350	20-25 min.

Note: **All roasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.**

Toasting

Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven.

Operation

- Set the Temperature Control Knob to 450°F.
- Turn the Function Control Knob to Toast/Pizza.
- Place food to be toasted on the Wire Rack.
- Ensure Crumb Tray is in place.
- Turn the Time Control Knob to desired darkness. (Light to Dark).
- Bell will signal the end of the Toast cycle.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Using the Pizza Stone

Your Pizza Stone heats evenly, absorbs moisture and cooks without fats, making each dish a success.

Operation

- Preheat oven for 15 minutes on 450°F.
- Turn the Function Control Knob to Toast/Pizza.
- Set Timer Control Knob to "ON" position.
- Then lower temperature according to baking instructions.
- Place pizza stone on the Wire Rack and begin baking.
- Do not use oil or other fats on the pizza stone. You can add a light dusting of flour so that dough will not stick to pizza stone.
- Pizza stone baking times and temperature may differ from those necessary when using other baking pans.
- When pizza is ready, turn the Time Control Knob to "OFF" position.
- For cleaning, residues can be eliminated from pizza stone using a spatula or a knife. For deeper cleaning, heat pizza stone in the oven, brush it with a scouring pad (do not use detergents) and rinse well with hot water.
- With use, the pizza stone will darken but its characteristics will remain unchanged.

Preparation & Cooking Time

Frozen Pizzas -	Cook for 5-8 minutes or as indicated on the package. It is advisable to remove the pizza from the freezer 10 minutes before placing in the oven. Place pizza on pizza stone to bake.
Pizza Mix -	Follow the instructions on the box. Place pizza on pizza stone to bake. Cook for 18-25 minutes.
Pizza From Scratch -	Follow the recipe instructions. Place pizza on pizza stone to bake.

Grill

Please note that the Grill function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°.

Operation

- Set Temperature Control to 450°.
- Turn Function Control to Grill.
- Preheat the oven.
- Place the Wire Rack on the lowest rack support guide.
- Place the food on the Broiler Rack and place the Broiler Rack on a Cookie Sheet to catch all the drippings.
- Food should be placed as close as possible to the Lower Heating Element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn Time Control to position 'Stay On'.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When grilling is complete, turn the Time Control to 'OFF'.

Keep Warm

Keep cooked food warm for up to 30 minutes. Longer periods of time are not recommended as food will become dry or will spoil.

Operation

- Set the Temperature Control to Keep Warm.
- Turn the Function Control to Keep Warm.
- Turn the Time Control to "Stay On" position.
- Turn the Time Control to "Off" position when finished with Keep Warm.

CAUTION: When sliding trays out of oven, always support the rack. Do not let go until you are sure the rack is securely supported by the tray handle.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE BROILER PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Model
JO287

EURO-PRO®

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found by ***EURO-PRO*** to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 16.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO***.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

PRODUCT REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please complete and return within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the event a product defect is discovered. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.
RETURN TO: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec, H4S 1A7

JO287

Appliance Model

Date of Purchase Name of store

Owner's name

Address City Prov. Postal Code

Printed in China

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar el ***Horno de Convección a Chorro*** siempre se deben considerar las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el ***Horno de Convección a Chorro***.
2. **No** toque las superficies calientes. Use siempre asas o mangos.
3. Es importante poner mucha atención cuando sea usado por niños cerca de éstos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni ninguna otra parte del horno en el agua o ningún otro líquido.
5. **No** deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
6. **No** haga funcionar el artefacto si el cable o el enchufe está dañado o si éste no está funcionando correctamente o ha sufrido algún daño. Devuelva el artefacto al **EURO-PRO Operating LLC** más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante puede implicar riesgos o causar lesiones.
8. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Cuando el horno esté funcionando, deje por lo menos cuatro pulgadas de espacio en todos sus costados para permitir una adecuada circulación de aire.
10. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o sacarle partes y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, gire el botón de control de tiempo a la posición de apagado (OFF) y luego saque el enchufe. Tome siempre el enchufe y nunca jale del cable.
12. Se debe tener extremo cuidado al mover una bandeja recogegotas que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. **No** cubra la bandeja para las migajas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
14. Tenga mucho cuidado al quitar la bandeja, rejillas o al eliminar aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. **No** limpie el interior del horno con esponjas de alambre. Podrían desprenderse pedazos y entrar en contacto con los componentes eléctricos, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. En un horno tostador no se debe colocar alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal, ya que se podrían incendiar o se podrían producir descargas eléctricas
17. Puede ocurrir un incendio si el horno se cubre o queda en contacto con material inflamable, como cortinas, tapices, paredes y otros similares cuando está en funcionamiento. **No** coloque ningún objeto sobre el horno mientras está funcionando.
18. Se debe tener extremo cuidado al utilizar recipientes para cocción y horneado de materiales que no sean metal o vidrio refractario.
19. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
20. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier material similar.
21. Cuando el horno no esté en uso, no guarde en su interior ningún material que no sean los accesorios que recomienda el fabricante.
22. Este artefacto está apagado cuando el botón del control de tiempo está en la posición "OFF".
23. Use siempre guantes protectores con aislamiento al colocar o retirar platos del horno caliente.
24. Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio convencional y no se rompe tan fácilmente. Aún así, el vidrio templado puede romperse en los bordes. Evite arañar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
25. No lo use al aire libre.
26. No utilice el artefacto sino para el uso que está destinado.

Esta unidad tiene un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse, como sucede con los cables largos. Se puede usar un alargador, si se tiene cuidado al utilizarlo:

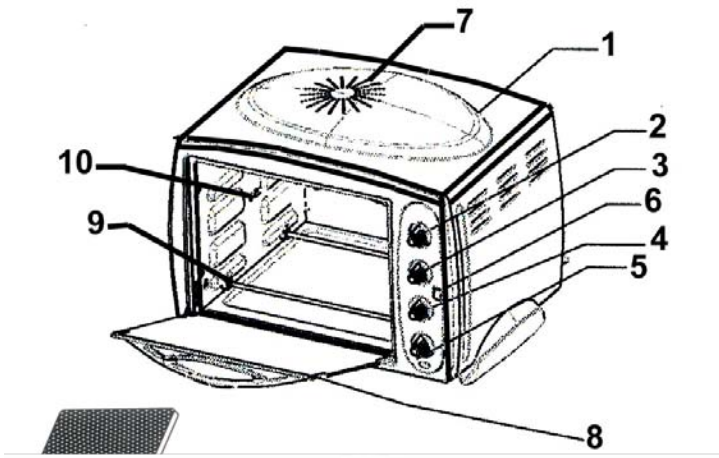
1. La potencia eléctrica indicada del alargador debe ser al menos igual a la potencia eléctrica del artefacto.
2. El alargador con el cable de energía se debe disponer de tal modo que no cuelgue por la mesada o mesa para evitar que los niños lo jalen o tropezarse accidentalmente con él.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Sólo Para Uso Doméstico

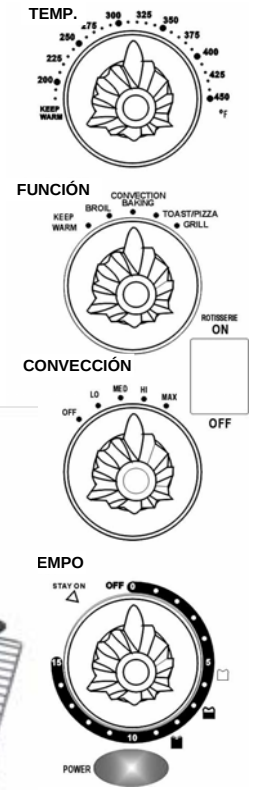
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe calza sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado para que instale un tomacorriente adecuado. No modifique el enchufe de forma alguna.

Rev. 08/05B

PARTES DEL HORNO DE CONVECCIÓN A CHORRO



Panel de Control



1. Caja
2. Perilla de control de temperatura
3. Perilla de control de funciones
4. Perilla de control de convección
5. Perilla de control de tiempo/encendido y apagado
6. Interruptor de encendido/apagado del asador
7. Ventilador de convección
8. Puerta de vidrio
9. Calefactor inferior
10. Soporte de brocheta
11. Parrilla
12. Bandeja recogegotas
13. Rejilla (x2)
14. Brocheta
15. Abrazaderas para brocheta (x2)
16. Asa para el asador
17. Asa para la rejilla
18. Bandejas galleteras (x2)
19. Bandeja para las migajas
20. Piedra para pizza

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.
Potencia: 1500 Watts

Lea todas las secciones de este folleto y siga cuidadosamente todas las instrucciones.

Antes de Usar el Horno de Convección a Chorro

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que el control de tiempo esté en la posición de apagado (OFF).
3. Lave todos los accesorios en agua caliente con detergente o en el lavavajillas.
4. Deje secar bien todos los accesorios y vuelva a armarlos en el horno. Enchufe el artefacto en el tomacorriente y ya está listo para usar el Horno Tostador con Convección a Chorro.
5. Una vez armado nuevamente el horno, recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (450°F) en la función de tostador por unos 15 minutos, para eliminar cualquier residuo del embalaje que pudiera haber quedado después del envío. Esto también eliminará cualquier rastro de olor inicialmente presente.

Tenga Presente: La primera vez que se hace funcionar, se podría percibir un olor y humo (alrededor de 15 minutos). Esto es normal y no es dañino. Se debe a que se queman las sustancias protectoras aplicadas en la fábrica a los calefactores.

Cocción por Convección

La cocción por convección combina movimiento de aire caliente por medio de un ventilador con la característica de convección/horneado. La cocción por convección en muchos casos es más rápida que en los hornos tostadores normales de tipo radiante. El ventilador envía aire suavemente a cada área del alimento, dorando, tostando y sellando rápidamente la humedad y el sabor. Gracias al movimiento de aire, se genera una temperatura más uniforme en todo el alimento, por lo que éstos se cocinan u hornean en forma pareja, a diferencia de los hornos convencionales, en los cuales el resultado son puntos caliente y otros fríos. La característica de convección permite cocinar u hornear a temperaturas más bajas, con lo cual se ahorra energía y, a la vez, la cocina se mantiene más fresca. Con el Horno de Convección a Chorro usted experimentará una reducción de 25 a 30% en la temperatura de cocción y una disminución de 20 a 25% en el tiempo de cocción, en comparación con un horno convencional. La cocción por convección es muy uniforme y pareja. El horno se calienta rápidamente, por lo cual no es necesario o deseable precalentarlo. El ventilador hace circular el aire caliente en todo el alimento, haciendo que los productos horneados suban en forma rápida y pareja.

Uso del Horno de Convección a Chorro

Antes de usarlo por primera vez, familiarícese con las siguientes funciones y accesorios:

- **Control de Temperatura:** Seleccione la temperatura deseada desde **180°F** (Mantener Caliente) a **450° F** para hornear, asar, tostar o grillar.
- **Control de Funciones:** Este horno está provisto de cinco posiciones para diversas necesidades de cocción:
  Convection Baking (Horneado c/convección): Tartas, pasteles, galletas, aves, vacuno, cerdo, etc.
  Toast/Pizza (Tostar/pizza): Pan, panecillos, barquillos congelados, etc.
  Grill: Para grillar pescados, carnes, sandwiches, huevos con tocino, etc.
  Broil (Asar): Para asar pescados, carnes, aves, chuletas de cerdo, etc.
  Keep Warm (Mantener Caliente): Para mantener los alimentos cocinados calientes durante **30 minutos**.
- **Interruptor de Encendido/Apagado del Asador:** Activa el asador. Se puede usar con cualquiera de las funciones anteriores.
- **Control de Tiempo:** Cuando se gira el control hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj), el horno permanece encendido (“STAY ON”) hasta que se apaga manualmente (“OFF”). Para activar el segmento de cronómetro del control, gire hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para tostar o utilizar como cronómetro. Esta función también tiene una campanilla que suena cuando termina el tiempo programado.
- **Control de Convección:** Puede seleccionar entre los ajustes “**LO**” (bajo) a “**MAX**” (máximo). **SÓLO** se puede usar con la función de Horneado con Convección.

Uso del Horno de Convección a Chorro

- **Luz de Encendido:** Se ilumina cada vez que se enciende el horno.
- **Bandeja recogegotas:** Se usa cuando se asan carnes, aves, pescados y otros alimentos. También se puede utilizar cuando se usa el asador, para recibir los restos.
- **Asa de Bandeja:** Le permite tomar la rejilla y bandeja recogegotas cuando estén calientes.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO. SIEMPRE USE GUANTES DE COCINA

Precaución: Siempre tenga mucho cuidado al retirar la bandeja recogegotas, rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Siempre use una asa para rejillas o un guante de cocina al retirar objetos calientes del horno.

Asado a la Parrilla

Los calefactores superiores tienen un ciclo de encendido y apagado para mantener el máximo de temperatura en el horno. Para obtener mejores resultados, el horno debe precalentarse por 20 minutos a 450º antes de incorporar el alimento que se va a asar.

Operación

- Coloque el control de temperatura en **450ºF**.
- Gire el control de funciones a **Broil**.
- Precaliente el horno.
- Coloque el alimento en la parrilla que está sobre la bandeja recogegotas.
- Coloque la bandeja recogegotas en la guía de soporte de rejilla superior o del medio. En cuál guía, dependerá del tamaño de los alimentos que esté cocinando.
- El alimento debe colocarse lo más cerca posible del calefactor superior sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura en el nivel adecuado.
- Pase un pincel a los alimentos con las salsas o aceite, según lo desee.
- Gire el control de tiempo a la posición **"Stay On"**.
- Es aconsejable dejar la puerta **ligeramente entreabierta**.
- Cuando esté listo, gire el control de tiempo a la posición **"OFF"**.

Guía para Asar a la Parrilla

Los resultados de la cocción pueden variar, ajuste estos tiempos según sus necesidades. También controle con frecuencia los alimentos mientras se asan, para evitar que se cocinen en exceso.

CARNE	TEMP DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
FILETE DE COSTILLA	400	25 a 30 min.
CHULETÓN DE COSTILLA CON HUESO	400	25 a 30 min.
HAMBURGUESA	400	25 a 28 min.
CHULETAS DE CERDO	400	40 a 45 min.
CHULETAS DE CORDERO	400	30 a 40 min.
PIERNAS DE POLLO	400	30 a 35 min.
FILETES DE PESCADO	350	20 a 25 min.
BISTECS DE SALMÓN	350	20 a 25 min.

Nota: Todos los tiempos de asado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar considerablemente más tiempo. Por lo tanto, se recomienda la utilización de un termómetro para carne.

Convection Baking (Horneado con Convección)

El horneado con convección es muy uniforme y parejo. El horno se calienta rápidamente, de modo que no es necesario ni deseable el precalentado. El ventilador hace circular aire caliente alrededor del alimento, haciendo que los productos horneados suban de manera rápida y uniforme. Este horno cuenta con cuatro (4) ajustes de convección. Recomendamos el uso de los ajustes "LO" (bajo) a "MED" (medio) para asados pequeños o para hornear galletas o tartas y el ajuste "HI" (alto) a "MAX" (máximo) para asados grandes o cocción. Hornee sus galletas, tartas, pasteles, bizcochos de chocolate y nueces, etc. En el horno caben utensilios para hornear hasta de 10 pulgadas de ancho.
No recomendamos el uso de bolsas para asar al horno ni recipientes de vidrio. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o materiales similares en el horno.

Operación

- Coloque la rejilla en la guía de soporte de rejilla **inferior o media según** la altura del recipiente o de acuerdo con la receta.
- Coloque el recipiente con los alimentos que se hornearán en la rejilla.
- Gire el control de funciones a **Convection Baking**.
- Gire el control de tiempo a la posición **"Stay On"**.
- Tiene la opción de usar la convección con esta función. Si desea usar el ventilador de convección, gire la perilla de control de convección a "LO", "MED", "HI" o "MAX". Si no desea hacer funcionar el ventilador de convección, coloque la perilla de control de convección en la posición "Off".
- Una vez finalizado el horneado gire el control de tiempo a la posición **"OFF"**, al igual que la perilla de control de convección, si se estuviera usando.

Ubicación de las Rejillas

Galletas: Utilice las guías de soporte inferior y media.
Bizcochos de Varias Capas: Utilice únicamente la guía de soporte inferior (hornee uno a la vez).
Pasteles: Utilice la guía de soporte inferior.

Horneado en 2 Bandejas

Se pueden hornear dos bandejas de galletas al mismo tiempo, sin embargo, es necesario rotarlas (es decir, mover la bandeja superior hacia abajo y la inferior hacia arriba) en la mitad del tiempo de horneado si **NO** está usando el ventilador de convección. Si está usando la característica de ventilador de convección, **NO** es necesario rotarlas.

Horneado de Galletas

Para hornear galletas, sugerimos ajustar la temperatura de horneado y usar una bandeja galletera sobre la rejilla. Además, el uso de papel pergamino sobre una bandeja galletera podría ser útil al hornear ciertos tipos de galletas.

1. Use papel pergamino sobre la bandeja galletera para que las galletas no se peguen.
2. Las bandejas galleteras, los tiempos y las temperaturas de horneado pueden variar dependiendo de los materiales de horneado.

Nota: El aire de convección se sobrecalienta y circula alrededor de los alimentos, lo que permite que se cocinen hasta 25% más rápidamente. Al hornear sus recetas favoritas o alimentos envasados, siga las instrucciones de la receta y recuerde no precalentar el horno. Controle los alimentos horneados unos minutos antes del tiempo de horneado más breve recomendado.

Asado al Horno

Guía de Horneado

Siga las instrucciones del envase o de la receta para conocer los tiempos y temperatura de horneado.
Recomendamos no asar más de 4-5 libras en la brocheta. El pollo se debe amarrar en forma de cadena para evitar que las patas o alas se desarmen durante la cocción y lograr que rote suavemente. Para obtener mejores resultados, recomendamos precalentar el horno por 15 minutos a 450ºF.

Operación

- Ajuste el control de temperatura a 450º F.
- Gire la perilla de control de funciones a Convection Baking.
- Gire la perilla de control de convección a la velocidad deseada del ventilador (LO - MED - HI - MAX).
- Inserte la carne o ave que va a cocinar en la brocheta, asegurándose de que quede bien firme con las abrazaderas y tornillos de mariposa. Asegúrese de que la carne o ave esté centrada en la brocheta.
- Inserte el extremo en punta de la brocheta en la cavidad ubicada en la pared derecha del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado de la brocheta se ubique en el soporte que se encuentra en la pared izquierda del horno.
- Deslice la bandeja recogegotas a la posición más baja para recibir los restos de alimento.
- Gire la perilla de control de tiempo a la posición "Stay On".
- Presione el interruptor de encendido/apagado del asador a la posición "On".
- Cuando finalice la cocción, gire la perilla de control de tiempo a la posición "Off".
- Retire la brocheta del horno, colocando los ganchos del asa para el asador bajo las ranuras en ambos lados de la brocheta. Levante y saque el lado izquierdo de la brocheta primero. Luego retire la brocheta de la cavidad y, con cuidado, saque el asado del horno.
- Saque la carne o ave de la brocheta y colóquela en una tabla para cortar o fuente.

Guía para Asado (Rotisserie)

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo si está usando la característica de ventilador de convección o el ajuste de velocidad del ventilador definido. Ajuste estos tiempos según sus necesidades.

CARNE	ASADO DE VACUNO	ASADO DE CERDO
ASADO DE VACUNO	325	25 a 30 min.
ASADO DE CERDO	325	40 a 45 min.
JAMÓN	325	45 a 50 min.
POLLO	350	25 a 30 min.
PAVO	350	25 a 30 min.

Nota: **Todos los tiempos de asado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar considerablemente más tiempo. Por lo tanto, se recomienda la utilización de un termómetro para carne.**

Asado al Horno

Ase su corte de carne favorito a la perfección. En el horno se pueden cocinar pollos o pavos hasta de 8 libras y asar, hasta de 6 libras. Se incluye una guía para ayudarlo con los tiempos de asado. Sin embargo, sugerimos que periódicamente controle el avance de la cocción con un termómetro para carnes. Para obtener mejores resultados, recomendamos precalentar el horno por 15 minutos a 450º. No recomendamos el uso de bolsas para asar al horno ni recipientes de vidrio. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o materiales similares en el horno.

Operación

- Coloque la rejilla en el horno en la posición inferior.
- Coloque los alimentos que se cocinarán en cualquier fuente para asar. Si desea usar la bandeja recogegotas, entonces no necesita insertar la rejilla, ya que dicha bandeja se sostiene por sí sola en las guía de soporte del horno.
- Coloque la perilla de control de temperatura en el nivel deseado.
- Gire la perilla de control de funciones a Convection Baking.
- Tiene la opción de asar con o sin ventilador de convección. Si lo desea, use el ventilador de convección, luego gire la perilla de control de convección a la velocidad deseada del ventilador.
- Gire la perilla de control de tiempo a la posición “STAY ON”.
- Para controlar o retirar el asado, use el asa de la rejilla para deslizarlo hacia dentro o hacia fuera.
- Una vez finalizada la cocción, gire la perilla de control de tiempo y la perilla de control de convección a la posición “OFF”.

Guía para asar al horno

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo si está usando la característica de ventilador de convección o el ajuste de velocidad del ventilador definido. Ajuste estos tiempos según sus necesidades.

CARNE	TEMP DEL HORNO	TIEMPO POR LB..
ASADO DE VACUNO	325	25 a 30 min.
ASADO DE CERDO	325	40 a 45 min.
JAMÓN	325	35 a 40 min.
POLLO	350	20 a 25 min.
PAVO	350	20 a 25 min.

Nota: Todos los tiempos de asado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar considerablemente más tiempo. Por lo tanto, se recomienda la utilización de un termómetro para carne.

Tostado

La gran capacidad del horno permite tostar 4 a 6 rebanadas de pan, 6 panecillos, barquillos congelados o panqueques congelados. Cuando tueste sólo 1 ó 2 unidades, coloque los alimentos en una rejilla en el centro del horno.

Operación

- Coloque la perilla de control de temperatura en 450°F.
- Gire la perilla de control de funciones a Toast/Pizza.
- Coloque el alimento que desea tostar en una rejilla.
- Asegúrese de que la bandeja para migajas esté instalada.
- Gire la perilla de control de tiempo a la posición deseada. (Claro a oscuro).
- Una campanilla indicará el término del ciclo de tostado.

Nota: La rejilla se debe colocar en el medio del horno con la parte dentada hacia abajo.

Uso de la piedra para pizza

La piedra para pizza se calienta en forma uniforme, absorbe la humedad y no requiere grasa para cocción, lo que implica que cada plato sea un éxito.

Operación

- Precaliente el horno por 15 minutos a 450°F.
- Gire la perilla de control de funciones a Toast/Pizza.
- Coloque la perilla de control de tiempo en la posición “ON”.
- Luego, baje la temperatura, de acuerdo con las instrucciones de horneado.
- Coloque la piedra para pizza en la rejilla y comience el horneado.
- No use aceite ni otras grasas en la piedra para pizza. Puede agregar un poco de harina, de modo que la masa no se adhiera en la piedra.
- Los tiempos de horneado y la temperatura de la piedra para pizza pueden ser diferentes cuando se usan otros recipientes para hornear.
- Cuando la pizza esté lista, gire la perilla de control de tiempo a la posición “OFF”.
- Cuando limpie la piedra para pizza, los residuos se pueden sacar usando una espátula o un cuchillo. Para una limpieza más profunda, caliente la piedra para pizza en el horno, restriéguela con una esponja de alambre (no use detergente) y enjuague bien con agua caliente.
- Con el uso, la piedra para pizza se oscurecerá, pero sus características permanecerán inalteradas.

Tiempo de Preparación y Cocción

Pizzas congeladas - Cocine por 5-8 minutos, según las indicaciones del envase. Se recomienda sacar la pizza del congelador 10 minutos antes de colocarla en el horno. Coloque la pizza en la piedra para hornearla.

Pizza Mix - Siga las instrucciones de la caja. Coloque la pizza en la piedra para hornearla. Cocine por 18-25 minutos.

Pizza de cero - Siga las instrucciones de la receta. Coloque la pizza en la piedra para hornearla.

Grill

Observe que la función de Grill usa sólo los calefactores inferiores. Para obtener los mejores resultados se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 450°F.

Operación

- Ajuste el control de temperatura a 450°F.
- Coloque el control de funciones en Grill.
- Precaliente el horno.
- Coloque la rejilla en la guía de soporte de rejilla inferior.
- Coloque los alimentos en la parrilla y ésta a su vez colóquela en una bandeja galletera para recibir los restos.
- El alimento debe colocarse lo más cerca posible del calefactor inferior, sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura en el nivel adecuado.
- Pase un pincel a los alimentos con las salsas o aceite, según lo desee.
- Gire el control de tiempo a la posición “Stay On” (Permanecer Encendido).
- Es aconsejable dejar la puerta ligeramente entreabierta.
- Dé vuelta el alimento cuando haya transcurrido el tiempo de cocción prescrito.
- Cuando termine el grillado, gire el control de tiempo a la posición “OFF”.

Keep Warm (Mantener caliente)

Mantiene los alimentos cocinados calientes durante 30 minutos. No se recomiendan períodos más prolongados, porque los alimentos se secarán o estropearán.

Operación

- Coloque el control de temperatura en Keep Warm.
- Gire el control de funciones a Keep Warm.
- Gire el control de tiempo a la posición “Stay On”.
- Cuando haya terminado con Keep Warm, gire el control de tiempo a la posición “Off”.

PRECAUCIÓN: Al deslizar las bandejas fuera del horno, siempre sostenga la rejilla. No la suelte hasta que esté seguro de que la rejilla está bien firme con el asa de la bandeja.

Cuidado y Limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.

El horno cuenta con un recubrimiento continuo que se limpia en forma automática durante el funcionamiento normal. Cualquier alimento que se salpique al cocinar y que entre en contacto con el recubrimiento continuo se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, paño o esponja de nylon y detergente suave. **NO USE ESPONJAS DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL RECUBRIMIENTO CONTINUO DE LIMPIEZA.**

Todos los accesorios se deben lavar con agua tibia y detergente o bien en un lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con una toalla de papel o paño. Limpie el exterior con una esponja húmeda. **NO USE UN LIMPIADOR ABRASIVO, YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO DEL EXTERIOR.**

NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ESPONJAS DE ALAMBRE EN LA BANDEJA RECOGEGOTAS, YA QUE SE PUEDE DAÑAR EL ACABADO CON BARNIZ DE PORCELANA.

DEJE QUE TODOS LOS COMPONENTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN BIEN ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y USARLO.

Modelo
JO287

GARANTÍA LIMITADA POR UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza que este producto no presentará defectos de material y mano de obra durante un período de un (1) año a contar de la fecha de la compra original, siempre que se utilice para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si el artefacto no funcionara correctamente al usarlo en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuélvalo completo y sus accesorios, con envió prepagado. Para Servicio al Cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si ***EURO-PRO*** considera que el artefacto presenta defectos de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO*** lo reparará o cambiará en forma gratuita. Deben incluirse el documento que compruebe de la fecha de compra y US$ 16.95 para cubrir el costo del envío y manipulación. *

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita exclusivamente al costo de la reparación o cambio de la unidad, según su criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas y no se aplica a ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada para propósitos comerciales. Esta garantía limitada no cubre los daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente o los daños debidos a defectos en el embalaje o maltratos en el tránsito. Esta garantía no cubre los daños o defectos causados o que resulten de daños por envío o reparación, servicio o alteraciones al producto o a cualquiera de sus piezas, realizados por un técnico no autorizado por ***EURO-PRO***.

Esta garantía se extiende al comprador original de la unidad y excluye toda otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de haberla, se limita a las obligaciones específicas que asume expresamente según los términos de la garantía limitada. **En caso alguno *EURO-PRO Operating LLC* es** responsable de daños incidentales o indirectos de ninguna naturaleza. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos, por lo que lo anterior podría no aplicarse a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también podría tener otros derechos, que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

***Importante: Embale cuidadosamente el artículo para evitar que se dañe durante el envío. Asegúrese de incluir el documento que demuestre la fecha de compra y una etiqueta con su nombre, dirección completa y número de teléfono con una nota con los datos de la compra, número de modelo y una explicación de lo que piensa que es el problema. Recomendamos asegurar el paquete (ya que los daños producidos durante el envío no los cubre la garantía). En el exterior del paquete, coloque "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, de modo que las especificaciones aquí contenidas están sujetas a cambio sin aviso previo.**

TARJETA DE REGISTRO DE PRODUCTO

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y devuelva dentro de diez (10) días de la compra. El registro nos permitirá ponernos en contacto con usted en caso de que se descubra un defecto en el producto. Al devolver esta tarjeta usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias que se establecen en las instrucciones adjuntas.
ENVIAR A: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec, H4S 1A7

JO287

Modelo del Artefacto

Fecha de Compra Nombre de la Tienda

Nombre del Propietario

Dirección Ciudad Provincia Código Postal